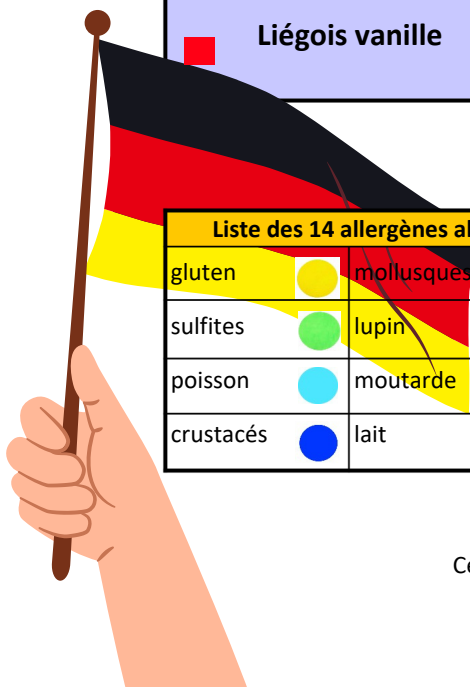




MENU DU CENTRE DE LOISIRS DU 27 JUILLET AU 31 JUILLET 2026



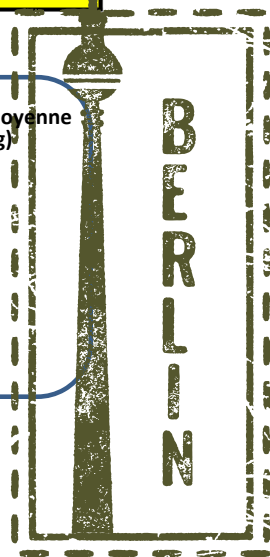
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade du piémont a la volaille (pommede terre, tomate, œuf, carotte, désde volailles) 	Carottes et courgettes râpées sauce crème 	Tomate au thon 	Betteraves rouges 	kartoffesalat
Haut de cuisse de poulet 	Filet de poisson pané 	Roti de porc sauce diable 	Sauté de dinde sauce crème de champignons 	currywurst
Poêlée de légumes breton	Coquillettes 	Pommes de terre rissolées	Riz créole 	frites
//	Fromage	//	Fromage	Danke!
Liégeois vanille	Flan caramel	Glace 	Fruit de saison 	struddle aux pommes



Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles					
gluten		mollusques		œufs	
sulfites		lupin		arachides	
poisson		moutarde		céleri	
crustacés		lait		sésame	
				soja	
				fruits à coques	

FAIT MAISON
 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
 VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
 FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT DE PECHE DE LORIENT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	47
Glucides	56
dont sucres	23
Lipides	30



Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur ou de contraintes impératives de service l'imposent.

N°d'agrément : 56.185.801.CE